



(19) Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) Veröffentlichungsnummer: **0 528 098 A1**

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(21) Anmeldenummer: 92100471.9

(51) Int. Cl. 5: **A23L 1/16**

(22) Anmeldetag: 13.01.92

(30) Priorität: **20.07.91 DE 4124130**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
24.02.93 Patentblatt 93/08

(64) Benannte Vertragsstaaten:
AT BE CH DE DK ES FR GB GR IT LI LU NL SE

(71) Anmelder: **MEISTER GOLDEINUDEL RUDOLF
GmbH
Raiffeisenstrasse 8
W-4784 Rüthen-Meiste(DE)**

(72) Erfinder: **Rudolf, Jörg
Bürener Weg 9
W-4784 Rüthen-Meiste(DE)**

(74) Vertreter: **Bockermann, Rolf, Dipl.-Ing. et al
Bergstrasse 159
W-4630 Bochum (DE)**

(54) Kochfertige Teigware.

(57) Die kochfertige Teigware wird durch Einteigen von Hartweizengrieß und Eiern, Formen dieser Teigmasse zu Nudeln sowie anschließender Trocknung der geformten Nudeln gebildet. Desweitert werden zwecks Vitaminzufuhr und Anreicherung von Ballaststoffen ggf. Trockenfrüchte und Nüsse hinzugegeben. Wesentlich hierbei ist, daß der Teigmasse Haferflocken beim Einteigen zugegeben werden. Von Vorteil ist, daß der Hartweizengrieß, die Eier und die Haferflocken im Gewichtsmengenverhältnis von etwa 6,5 : 3 : 2 und pro Kilogramm Teigmasse 8 Eier eingeteigt werden.

EP 0 528 098 A1

Die Erfindung betrifft eine kochfertige Teigware, gebildet durch Einteigen von Hartweizengrieß und Eiern, Formen dieser Teigmasse zu Nudeln sowie anschließender Trocknung der geformten Nudeln.

Teigwaren der vorstehend beschriebenen Gattung bilden eine vorteilhafte Nahrung für den menschlichen Organismus, da in dieser Teigware vielfältige Nährstoffe enthalten sind.

In diesem Zusammenhang ist es durch die FR-PS 9 77 713 bei der Herstellung von Teigwaren bekannt, verschiedene Getreidemehle oder -grieße einzusetzen. Hierbei soll durch stickstoff- und phosphathaltige Stoffe ein schneller Wiederaufbau von lebenden Zellen des menschlichen Organismus sowie eine kräftige Stärkung der Nervenzellen erreicht werden.

Im Rahmen der US-PS 38 43 818 wird zur Schaffung einer Nudel mit einem niedrigen Kaloriengehalt zusätzlich auf die Verwendung von Haferflocken hingewiesen.

Schließlich zählt es durch die JP 60-126 041 A in: Patents Abstract of Japan, Sekt. C, Bd. 9 (1985), Nr. 278 (C-312) zum Stand der Technik, Kartoffelflocken bei der Nudelherstellung einzusetzen, um ohne Beeinträchtigung des Geschmacks eine kurze Kochzeit zu erzielen.

Der Erfindung liegt das Problem zugrunde, die eingangs beschriebene kochfertige Teigware derart weiter auszustalten, daß sie in kurzer Zeit in der Lage ist, die bei stärkerer körperlicher Belastung verbrauchten Energien wieder aufzubauen.

Die Lösung dieses Problems besteht nach der Erfindung darin, daß der Teigmasse Haferflocken beim Einteigen zugegeben werden.

Durch die Zugabe von Haferflocken wird nunmehr eine Nudel geschaffen, die im Vergleich zu bekannten Nudeln ballaststoffreicher, eiweißreicher und aufgrund der essentiellen Fettsäuren auch vitaminreicher ist. Da Hafer unter allen herkömmlichen Getreidesorten die ernährungsphysiologisch wertvollste Art ist, wirkt sich die Zugabe von Haferflocken darüberhinaus sehr günstig auf den Cholesterinspiegel aus. Auch enthält Hafer besonders hochwertiges Eiweiß. Ferner liegt sein Pflanzenfettgehalt deutlich höher als bei anderen Getreidesorten. Schließlich ist es noch von Vorteil, daß sich im Haferkorn Mineralstoffe und Kohlenhydrate wie Stärke und Zucker befinden.

Mit der erfindungsgemäß speziellen Mischung wird also eine Teigware geschaffen, die insbesondere den Organismus von Sportlern und Schwerarbeitern anregt und somit aktiviert. Dazu sind in der Nudel alle für den menschlichen Organismus wesentlichen Nährstoffe wie Eiweiße, die Vitamine A, B1 und B2, Kalium und Calcium sowie Ballaststoffe vorhanden.

Eine besonders vorteilhafte Ausführungsform der Erfindung besteht nach Patentanspruch 2 darin, daß der Hartweizengrieß, die Eier und die Haferflocken im Gewichtsmengenverhältnis von etwa 6,5 : 3 : 2 eingeteigt werden. Das heißt, es werden z. B. 6,5 kg 100 %iger Hartweizengrieß, 3 l/kg frisches Ei und 2 kg Haferflocken eingeteigt. Durch diese besondere Mischung kann ein hoher Eianteil pro Kilogramm Teigmasse zugegeben werden.

In diesem Zusammenhang besteht ein wesentliches weiterbildendes Merkmal gemäß Patentanspruch 3 darin, daß pro Kilogramm Teigmasse acht Eier eingeteigt werden. Hierdurch kann die Teigmasse noch vitaminreicher aufgewertet und mit einem höheren Anteil an Mineralien sowie mit mehr verwertbaren Kohlenhydraten ausgestattet werden.

Die Analyse einer Probe der erfindungsgemäß Teigware hat folgende Werte:

Wassergehalt (Seesand-Methode bei 105 °C)	10,5 %
Trockensubstanz	89,5 %
Gesamteiweiß (N x 6,25)	16,8 %
Fett (nach Soxhlet)	5,2 %
Asche	2,2 %
Gesamtkohlenhydrate als Stärke berechnet (aus der Differenz)	65,3 %
Gesamt-Ballaststoffe	8,8 %
verwertbare Kohlenhydrate	56,5 %
Cholesterin	148 mg/100g
Eieranteil	8 Eier pro kg Teigmasse
Vitamin B1	0,25 mg/100g
Vitamin B2	0,15 mg/100g
Natrium	35 mg/100g
Kalium	170 mg/100g
Calcium	31 mg/100g
Der durchschnittliche physiologische Brennwert beträgt pro 100 g	1444 J (340 kcal)

Durch den Zusatz von Trockenfrüchten und Nüssen zur Haferflockennudel gemäß Patentanspruch 4 wird eine gesunde und ausgewogene Mahlzeit geschaffen. Der Verbraucher nimmt zusätzliche Vitamine auf und reichert die Ballaststoffe an. Hierbei erweist es sich als besonders vorteilhaft, daß Trockenfrüchte naturbelassenen Fruchtzucker enthalten. Mithin wird gezielt auf den Zusatz von Industriezucker verzichtet.

5 Des Weiteren werden jegliche Konservierungsstoffe und chemischen Zusätze vermieden.

Die Zubereitung einer vollwertigen Mahlzeit kann nach dem Mischen mit Milch innerhalb einer Kochzeit von etwa 10 bis 12 Minuten erfolgen.

Patentansprüche

10

1. Kochfertige Teigware, gebildet durch Einteigen von Hartweizengrieß und Eiern, Formen dieser Teigmasse zu Nudeln sowie anschließender Trocknung dar geformten Nudeln, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Teigmasse Haferflocken beim Einteigen zugegeben werden.

15

2. Teigware nach Patentanspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Hartweizengrieß, die Eier und die Haferflocken im Gewichtsmengenverhältnis von etwa 6,5 : 3 : 2 eingeteilt werden.

3. Teigware nach Patentanspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet**, daß pro kg Teigmasse acht Eier eingeteilt sind.

20

4. Teigware nach einem der Patentansprüche 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet**, daß Trockenfrüchte und Nüsse zugegeben werden.

25

30

35

40

45

50

55



Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung

EP 92 10 0471

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE

Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrieb Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int. Cl.5)
A	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN Band 8, Nr. 218 (C-245)(1655), 4. Oktober 1984; & JP - A - 59102362 (YOSHIOKI INOUE) 13.06.1984 ---	1	A 23 L 1/16
A	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN Band 17, Nr. 8802, DW 8813, 1988; & JP - A - 63036752 (FREUND SANGYO K.K.) 17.02.1988 ---	1	
D,A	US-A-3 843 810 (M.A. WREN et al.) * ganzes Dokument * ---	1	
D,A	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN Band 9, Nr. 278 (C-312)(2001), 6. November 1985; & JP - A - 60126041 (NITSUTOU SEIFUN K.K.) 05.07.1985 ---	1	
D,A	FR-A- 977 713 (U. CONSALVI) * ganzes Dokument * -----	1	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">RECHERCHIERTE SACHGEBiete (Int. Cl.5)</div> A 23 L 1/00
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort BERLIN	Abschlußdatum der Recherche 06-11-1992	Prüfer SCHULTZE D	
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anders Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	
X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur			